

22 Luglio 2019

Ortrugo dei Colli Piacentini Doc: un vino emiliano ritrovato

Figlio di un vitigno autoctono, i suoi riflessi paglierini e il suo sapore secco sono stati valorizzati a partire dagli anni Settanta grazie ai viticoltori locali



Emilia-Romagna

L'Ortrugo dei Colli Piacentini Doc si lega a un territorio che nel tempo ha saputo riscoprirlo, dandogli nuovo spazio. Questo vino bianco dal **sapore secco** e i riflessi **giallo paglierino** è figlio di un vitigno autoctono che tuttavia, per lungo tempo, è stato destinato unicamente alla fornitura di uva da taglio. Inoltre, con l'affermarsi della Malvasia di Candia aromatica, i vigneti di Ortrugo erano stati in larga parte estirpati dagli stessi colli emiliani che ne custodiscono ora il valore.

Il destino di queste uve ha iniziato a prendere un'altra direzione solo nei primi anni Settanta, quando una famiglia di **viticoltori locali** con una storia [1] che risale al XVI secolo - selezionò le antiche viti per produrre un Ortrugo in purezza. Grazie alla collaborazione con l'**Università di Piacenza**, in quegli stessi anni vennero individuati due nuovi cloni che sono stati poi ripiantati, a partire dagli anni Ottanta, in tutto il territorio provinciale che oggi ospita la produzione dell'Ortrugo dei Colli Piacentini Doc. Da questo **vitigno vigoroso**, che ama i terreni poveri collinari, è nato così un vino di colore paglierino chiaro e dal sapore secco o abboccato, con un retrogusto amarognolo.

La tradizione lo vuole prodotto nelle tipologie **frizzante o spumante**, ma negli ultimi tempi, la necessità di soddisfare i gusti di pubblico sempre più vasto ha portato alla creazione di una **versione ferma**. L'Ortrugo dei Colli Piacentini Doc è un vino che sa farsi amare da ogni palato e si presta ad **abbinamenti molteplici**. Le sue note si sposano bene con antipasti assortiti, anche a base di salumi o pesci affumicati, ma anche primi piatti leggeri, secondi di pesce o verdura. È inoltre ottimo da assaporare accanto a **prodotti del territorio** come i prelibati salumi piacentini ? Coppa Piacentina Dop, Salame Piacentino Dop o Pancetta Piacentina Dop ? , prosciutto di Parma oppure semplici frittate e minestre di ortaggi.

L'irresistibile dolcezza della Coppa Piacentina Dop [2]

Links

[1] <https://www.cantinavaltidone.it/vini/ortrugo/>

[2] <https://www.territori.coop.it/territori/lirresistibile-dolcezza-della-coppa-piacentina-dop>